



# Todo para la pizza

Gama de productos 2022





**Somos un equipo de profesionales apasionados y con una experiencia de más de 20 años en el mercado de los hornos, maquinaria y accesorios para pizzería. Creamos y diseñamos productos a medida a las necesidades de los clientes más exigentes en el sector de la restauración con el máximo cuidado en todo tipo de detalles.**

Somos fabricantes en el mundo de la pizza compitiendo en calidad, precio, rapidez y un trato personalizado para cada cliente. Ofrecemos un canal de distribución y venta a cliente final a nivel global personalizado.



# Gama de productos



## Garantía DLR

- ✓ Piezas de recambios
- ✓ Reparaciones en taller oficial DLR
- ✓ Asesoramiento post-venta
- ✗ Piezas de repuesto: Piedra y cristales
- ✗ Gastos transporte de devoluciones.



---

## Hornos ..... 5

Tunel Eléctrico .....	6
Tunel Gas .....	7
Eco Compact .....	8
Vesuvio .....	9
Maxi .....	10
Toro Forni .....	11
Piccolo .....	12
Campana sin humos .....	14
Gas Cúpula .....	16
Rapid Leña / Gas .....	17

---

## Maquinaria ..... 19

Amasadora .....	20
Extendipizza .....	21
Boleadora .....	22
Prensa .....	23
Refrigeración .....	24

---

## Accesorios ..... 27

Palas .....	28
Varios .....	30



**Hornos  
personalizados  
para todo tipo  
de necesidades.**





Nuestra nueva línea de hornos se caracteriza por un diseño moderno y una fabricación inteligente. Para conseguir un producto auténtico y tradicional.



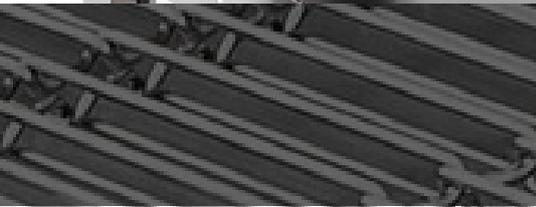
Línea eléctrica caracterizada por el estudio continuo del ahorro energético junto con la eficiencia de la cámara de cocción en piedra refractaria natural.



Gas Cúpula con alimentación de gas natural y GPL. Cúpula especial de inox cuya finalidad es la de sustituir al horno de leña. Distribución del calor uniforme y constante.



Horno Leña/Gas que garantiza una cocción óptima, una gran durabilidad a lo largo del tiempo y una perfecta funcionalidad. Compacto, ligero y robusto.



# TÚNEL ELÉCTRICO

Pensados para grandes producciones de pizza, pan y repostería.



Modelo Tunnel 50



## Consumo Eléctrico

- ✓ Mayor productividad gracias a la cinta transportadora y a la cocción por convección.
- ✓ Fácilmente controlable por medio de la pantalla táctil.
- ✓ La cámara ventilada garantiza la cocción óptima de los alimentos.
- ✓ Cinta transportadora de acero inox.
- ✓ Acceso fácil para una cuidadosa limpieza del interior.
- ✓ El horno dispone de todos los dispositivos necesarios para operar con la máxima seguridad.



Cinta transportadora de acero inox y la versión Magic con la nueva cinta en piedra refractaria.

Modelo	Túnel 40	Túnel 50	Túnel 65	Túnel 80
Temp.	350°C	350°C	350°C	350°C
Potencia	7,8 kW	14,2 kW	18,4 kW	24,4 kW
Resistencia Superior	1.500 x 2	2.800 x 2	3.600 x 2	6.000 x 2
Resistencia Inferior	2.200 x 2	4.100 x 2	5.400 x 2	6.000 x 2
Medidas Externas cm	142,5 x 98,5 x 45	186 x 121 x 50	207 x 132 x 56	225 x 156 x 60
Con soporte cm	142,5 x 98,5 x 108	186 x 121 x 103	207 x 132 x 109	225 x 156 x 113
Cámara Cocción cm	40 x 54 x 10	50 x 75 x 10	65 x 75 x 10	80 x 110 x 10
Peso Neto	101 Kg	255 Kg	284 Kg	411 Kg

Según el modelo del horno el número de pizzas/hora se calcula por medio de la tabla:

Productividad	Túnel 40	Túnel 50	Túnel 65	Túnel 80
Pizza 25 cm	43	89	137	206
Pizza 25 cm	26	43	103	120
Pizza 25 cm	23	29	51	86
Pizza 25 cm	-	26	40	57

Las cantidades de pizzas se calculan con un tiempo de cocción de 3:30, con la temperatura de 320°C y con una preparación desde cero, sin productos ultracongelados

Un instrumento sólido, de uso simple e increíblemente funcional.



Modelo Tunnel C65 GAS



### Consumo Gas

- ✓ Mayor productividad gracias a la cinta transportadora y a la cocción por convección.
- ✓ Fácilmente controlable por medio de la pantalla táctil.
- ✓ La cámara ventilada garantiza la cocción óptima de los alimentos.
- ✓ Cinta transportadora de acero inox.
- ✓ Acceso fácil para una cuidadosa limpieza del interior.
- ✓ El horno dispone de todos los dispositivos necesarios para operar con la máxima seguridad.



Modelo	C40 Gas	C50 Gas	C65 Gas	C80 Gas
Temp.	350 °C	350 °C	350 °C	350 °C
Potencia	10,4 kW	20,1 kW	22,6 kW	22,6 kW
Medidas Externas cm	142,5 x 101,5 x 45	186 x 120 x 50	207 x 137,5 x 56	225 x 156 x 60
Con soporte cm	142,5 x 101 x 108	186 x 120 x 103	207 x 137,5 x 109	225 x 156 x 113
Cámara Cocción cm	40 x 54 x 10	50 x 75 x 10	65 x 100 x 10	80 x 110 x 10
Peso Neto	140 Kg	275 Kg	304 Kg	421 Kg

Según el modelo del horno el número de pizzas/hora se calcula por medio de la tabla:

Productividad	Túnel 40	Túnel 50	Túnel 65	Túnel 80
Pizza 25 cm	43	89	137	206
Pizza 25 cm	26	43	103	120
Pizza 25 cm	23	29	51	86
Pizza 25 cm	-	26	40	57

Las cantidades de pizzas se calculan con un tiempo de cocción de 3:30, con la temperatura de 320°C y con una preparación desde cero, sin productos ultracongelados

# ECO COMPACT

## El horno eléctrico de bajo consumo.



Modelo Doble Compact

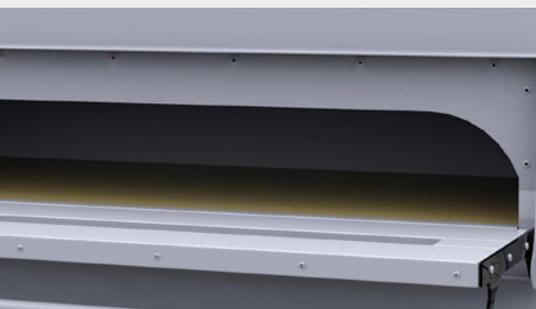


### Consumo Eléctrico de bajo consumo

- ✓ Proyectado para la elaboración y cocción de pizza y platos gastronómicos.
- ✓ Temperatura hasta 455 °C, resistencias estudiadas para una cocción homogénea.
- ✓ Capacidad ideal para 2 pizzas de 40 cm en cada cámara.
- ✓ Perfecto para espacios reducidos y cocinas pequeñas.



Modelo Compact



- ✓ Piedra refractaria volcánica única en su versión.

Modelo	Compact	Doble Compact
Capacidad	3 pizzas 35/36 cm	6 pizzas 35/36
Temperatura	0-455 °C	0-455 °C
Alimentación	230-400 volt	230-400 volt
Potencia	4,4 kw	8,8 kw
Cámara Cocción	108 x 72 x 15 cm	108 x 72 x 15 cm
Medidas Externas	131 x 50 x 41 cm	131 x 50 x 75 cm
Peso Neto	75 Kg	125 Kg

Modelo	Mini	Mini Doble
Capacidad	2 pizzas 40 cm	4 pizzas 40 cm
Temperatura	0-455 °C	0-455 °C
Alimentación	230-400 volt.	230-400 volt.
Potencia	3,4 kW	6,8 kW
Cámara Cocción	84 x 82 x 15 cm	84 x 82 x 15 cm
Medidas Externas	110 x 50 x 41 cm	110 x 50 x 75 cm
Peso Neto	50 Kg	105 Kg

Modelo	Compact XXL	Doble Compact XXL
Capacidad	4 pizzas 32/33 cm	8 pizzas 32/33 cm
Temperatura	0-455 °C	0-455 °C
Alimentación	230-400 volt	230-400 volt
Potencia	4,7 kw	9,4 kw
Cámara Cocción	66 x 66 x 14,5 cm	66 x 66 x 14,5 cm
Medidas Externas	90 x 72 x 41 cm	90 x 72 x 75 cm
Peso Neto	65 Kg	115 Kg

Horno moderno para conseguir un producto tradicional.



Modelo Vesuvio Doble



### Consumo Eléctrico

- ✓ Optimizado para variadas soluciones de cocción.
- ✓ Universal, ideal para pan, pizza, bollería y pastelería.
- ✓ Capacidad para 5 pizzas de 30/32 cm, 4 pizzas de 40 cm o 2 bandejas de 60x40 cm.
- ✓ Cuidado en todos sus detalles, garantiza eficiencia en potencia y en homogeneidad del calor en la cámara.
- ✓ Cámara con mayor altura para los productos de panificación.
- ✓ Instalación eléctrica dotada de relé térmico para evitar sobrecalentamiento.



Modelo Vesuvio

Modelo	Vesuvio	Vesuvio Doble
Capacidad	5 pizzas 30/32 cm 4 de 40 cm 2 bandejas 60x40 cm	10 pizzas 30/32 cm 8 de 40 cm 4 bandejas 60x40 cm
Temperatura	0-455 °C	0-455 °C
Alimentación	230-400 volt.	230-400 volt.
Potencia	6,9 kW	13,8 kW
Cámara Cocción (LxPxH)	82 x 84 x 17,5 cm	82 x 84 x 17,5 cm
Medidas Externas (LxPxH)	110 x 95 x 41,3 cm	110 x 95 x 75 cm
Peso Neto	103 Kg	168 Kg

# MAXI

## Un gran horno que combina eficiencia y potencia.

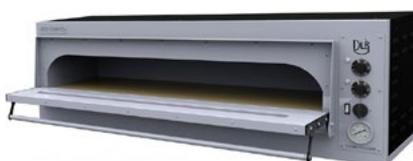


Modelo Maxi Doble



### Consumo Eléctrico

- ✓ Cuidado en todos sus detalles, garantizando eficiencia en potencia y homogeneidad del calor en la cámara.
- ✓ Horno desarrollado con altas prestaciones, construido con 3 resistencias en la parte superior y 3 en la parte inferior.
- ✓ Dotado de centralita de relé térmico para evitar sobrecalentamiento.
- ✓ Ancho y profundidad de la cámara perfectos para una mayor rapidez a la hora de retirar el producto.



Modelo Maxi

Modelo	Maxi	Maxi Doble
Capacidad	6 pizzas 35/36 cm	12 pizzas 35/36 cm
Temperatura	0-455 °C	0-455 °C
Alimentación	230-400 volt.	230-400 volt.
Potencia	9 kW	18 kW
Cámara Cocción (LxPxH)	108 x 72 x 14,5 cm	108 x 72 x 14,5 cm
Medidas Externas (LxPxH)	135 x 101 x 41 cm	135 x 101 x 75 cm
Peso Neto	122 Kg	199 Kg

Un gran horno que combina eficiencia y potencia.



Modelo Toro 44



Consumo Eléctrico

- ✓ Horno eléctrico de alto rendimiento, manteniendo bajo consumo, fácil de usar y sobre todo robusto y resistente.
- ✓ Diseñado y construido en colaboración con expertos en la cocinas profesionales para cubrir todas las necesidades actuales.
- ✓ Nuevo sistema de ventilación interna "cook air" opcional. Capacidad de producción y homogeneidad de cocción de los productos.



Modelo Toro 4

Modelo	Toro 4	Toro 44	Toro 6	Toro 66
Capacidad	4 pizzas 35/36 cm	8 pizzas 35/36 cm	6 pizzas 35/36 cm	12 pizzas 35/36 cm
Temperatura	45 - 455 °C	45 - 455 °C	45 - 455 °C	45 - 455 °C
Alimentación	230 - 400 volt.	230 - 400 volt.	230 - 400 volt.	230 - 400 volt.
Cámara	1	2	1	2
Potencia	6 kW	12 kW	7,2 kW	14,4 kW
Resistencia Cielo	1000 w x 3	1000 w x 6	1200 w x 3	1200 w x 6
Resistencia Platea	1000 w x 3	1000 w x 6	1200 w x 3	1200 w x 6
Cámara Cocción (LxPxH)	72 x 72 x 14,5 cm	72 x 72 x 14,5 cm	99 x 66 x 14,5 cm	99 x 66 x 14,5 cm
Medidas Externas (LxPxH)	130,5 x 93 x 41,3 cm	130,5 x 93 x 75 cm	130,5 x 93 x 41,3 cm	130,5 x 93 x 75 cm
Peso Neto	77 Kg	139 Kg	115 Kg	196 Kg

# PICCOLO

## Ideal para la pequeña restauración



Modelo Basic 2/40



### Consumo Eléctrico

- ✓ Horno de 2 cámaras
- ✓ Para la cocción 1 pizza de 32 cm en cada cámara
- ✓ Diseño compacto
- ✓ Plano de cocción de piedra refractaria
- ✓ Aislamiento en lana de roca evaporada
- ✓ Resistencias acorazadas
- ✓ Para calentar todo tipo de alimentos sin ocupar demasiado espacio
- ✓ Uso fácil y con consumos energéticos optimizados



Modelo	Basic 2/40
Temperatura	50 - 320 °C
Alimentación	230 volt.
Cámaras	2
Potencia	2,4 kW
Absorción eléctrica monofásica (Amp x phase)	10,4
Potencia resistencia techo	800x2 W
Potencia resistencia solera	800x1 W
Medidas externas (W x D x H)	61,5 x 50 x 43 cm
Medidas internas (W x D x H)	41 x 36 x 9 cm
Peso Neto	33 Kg

# Tu horno a la carta

¿Necesitas un horno personalizado a tu medida?

- ✔ En Pizza DLR también lo podemos hacer. Disponemos de fábrica propia con profesionales de primer nivel para realizar todo tipo de proyectos personalizados.
- ✔ Nos encargamos de todas las fases del proceso, desde el diseño inicial hasta la fabricación.
- ✔ La mejor solución para adaptar tu horno a tu espacio o a tu ritmo de producción.

Equipo Comercial

+34 695 156 903 / +34 636 958 524



## CAMPANA DE CONDENSACIÓN

La campana de condensación es la nueva solución indoor para los hornos eléctricos DLR.



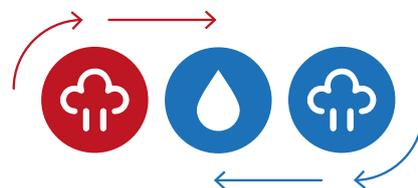
### Consumo Eléctrico

- ✓ Campana de condensación de humos
- ✓ De acero inox
- ✓ Motor eléctrico incluido

Puede acoplarse con los modelos:

**TUNEL ELÉCTRICO, ECO COMPACT  
VESUVIO, MAXI Y TORO FORNI**





Limpia los humos generados en su local con un sistema de conductos de agua.



## Solución rápida

Está bajo su control la decisión de abrir sin ningún tipo de impedimento y reducir los costes de iniciar el negocio.



## Ahorro coste

La instalación de una chimenea cuesta 1.100 € por metro lineal.



## Posición privilegiada

Una ubicación privilegiada garantiza un alto incremento de las ventas y esto lo hace posible la campana de condensación. ¡Ahora eres libre de elegir el lugar que deseas sin necesidad de salida de humos!



## Soluciones prohibidas

Fabricantes de hornos para pizzas creen que pueden expulsar los humos del horno eléctrico mediante una abertura al exterior o usan una unidad de control de carbón activo y son soluciones prohibidas.

# GAS CÚPULA

## Pizzas perfectas sin leña.



Modelo Compact



### Consumo Gas

- ✓ Facilidad de uso y limpieza.
- ✓ Se pueden apilar hasta dos cámaras del mismo modelo.
- ✓ La conformación de las cámaras de acero permite que el calor se transmita uniformemente en toda su superficie.
- ✓ Rápido alcance de la temperatura.
- ✓ No baja la temperatura.
- ✓ Eficiencia constante.



Modelo	Compact	XL4	XL6L
Capacidad	3 pizzas 36 cm	4 pizzas 36 cm	6 pizzas 36 cm
Temperatura	0 - 450 °C	0 - 455 °C	0 - 455 °C
Alimentación	230 volt.	230 volt.	230 volt.
Potencia (KW - BTU/hr - kcal/h)	16 - 55000 - 13800	18 - 61000 - 15500	23 - 78000 - 19800
Consumo (Kg/h - m3/h - m3/h)	1,209 (G 30/31) - 1,659 (G20) - 1,780 (G25)	1,432 (G 30/31) - 1,954 (G20) - 2,491 (G25)	1,933 (G 30/31) - 2,725 (G20) - 3,149 (G25)
Cámara Cocción (LxPxH)	108 x 41 cm	72 x 72 cm	108 x 72 cm
Medidas Externas (LxPxH)	147 x 87 x 47,5 cm	114 x 123 x 58 cm	145,5 x 94 x 47 cm
Peso Neto	89 Kg	113 Kg	150 Kg

Un clásico tanto para interiores como exteriores.



Modelo Rápido 1



Consumo Leña / Gas

- ✓ Para la cocción desde 4 hasta 9 pizzas.
- ✓ Perfecto tanto para interiores como para exteriores.
- ✓ La conformación de las cámaras de acero permite que el calor se transmita uniformemente en toda su superficie.
- ✓ Rápido alcance de la temperatura.
- ✓ Superficie de cocción con ladrillo refractario de 3 cm.



\* Bajo pedido

Modelo	Rápido 1	Rápido 2	Rápido 3
Capacidad	4 pizzas 35 cm	4 pizzas 40 cm	9 pizzas 33 cm
Temperatura	0 - 500 °C	0 - 500 °C	0 - 500 °C
Combustión	Leña	Leña / Gas*	Leña / Gas*
Cámara Cocción (LxPxH)	72 x 72 x 17,5 cm	80 x 80 x 17,5 cm	100 x 100 x 17,5 cm
Medidas Externas (LxPxH)	110 x 108 x 168 cm	100 x 100 x 90 cm	125 x 125 x 90 cm
Peso Neto	200 Kg	200 Kg	275 Kg



**Máquinas  
para mejorar  
el rendimiento  
de tu pizzería.**





Masas perfectamente amalgamadas en pocos minutos. Amasadoras ideales para pizzerías, pastelerías y panaderías.



La extendipizza ofrece un gran ahorro de tiempo y sobre todo no es necesario personal especializado.



Práctica e indispensable. Esta boleadora profesional permite la formación de las bolas de masa para la pizza.

# AMASADORA

Una masa perfecta en pocos minutos.



Modelo DLR 20



## Consumo Eléctrico



- ✓ **Nuestras amasadoras destacan por su robustez y confiabilidad, pero sobre todo por el refinamiento y la calidad de la masa que ofrecen.**
- ✓ **Masas perfectamente amalgamadas en pocos minutos. Ideales para pizzerías, pastelerías y panaderías.**
- ✓ **Equipadas con motor monofásico, trifásico, trifásico con doble velocidad y ahora también con nuevo motor variador de velocidad.**

Modelo	DLR 20	DLR 30	DLR 40	DLR 50	DLR 60
Capacidad	20 L	30 L	40 L	50 L	60 L
Peso masa	17 kg	25 kg	35 kg	42 kg	48 kg
Capacidad Cuba	22 L	32 L	41 L	48 L	-
Diámetro Cuba	36 cm	42 cm	45 cm	45 cm	-
Masa/Hora	56 Kg	88 Kg	112 Kg	128 Kg	144 Kg
Alimentación	230 - 400 volt.				
Potencia 1 vel.	kW 0.75 Hp 1	kW 1.1 Hp 1.5	kW 1 Hp 1.5	kW 1 Hp 1.5	kW 1.80 Hp 2,50
Potencia 2 vel.	kW 0.75 Hp 1	kW 1.3 Hp 1.75	kW 1.7 Hp 2.3	kW 1.7 Hp 2.3	1,50 - 2,20   2,00 - 3,00
Medidas	38 x 67 x 72 cm	42 x 73 x 80 cm	48 x 80 x 80 cm	48 x 80 x 87 cm	53,5 x 96 x 91,5 cm
Peso Neto	-	-	-	-	148 Kg
Versiónes	230 volt.	230 volt.	230 volt.	230 volt.	-
Versiónes	2 vel. x 380 volt.	-			
Versiónes	Móvil 230 volt.	Móvil 230 volt.	Móvil 230 volt.	Móvil 230 volt.	-
Versiónes	Móvil 2 vel. x 380 volt.	-			

## Formación de discos para la preparación de pizzas.



Modelo 420



### Consumo Eléctrico

- ✓ Gran ahorro de tiempo y sin personal especializado.
- ✓ Óptimo resultado y gran volumen de producción.
- ✓ Robusta y elegante. Diseñada con materiales de alto nivel.
- ✓ Seleccionar los espesores para la masa final es una operación rápida e intuitiva.



Modelo	420 Mono	420 Paralela	420
Peso masa	210 - 600 gr	210 - 700 gr	210 - 700 gr
Diámetro Pizza	26 - 40 cm	26 - 40 cm	26 - 40 cm
Alimentación	230 volt. 1 ph 50/60Hz.	230 volt. 1 ph 50/60Hz.	230 volt. 1 ph 50/60Hz.
Potencia	kW 0,25 - Hp 0,37	kW 0,25 - Hp 0,37	kW 0,25 - Hp 0,37
Medidas (LxPxH)	58,5 x 43 x 39 cm	60 x 45 x 72 cm	60 x 45 x 72 cm
Peso Neto	24 Kg	35 Kg	35 Kg

## BOLEADORA

# Formación de bolas para la masa de pizza.



Modelo 800



### Consumo Eléctrico

- ✓ Esta máquina profesional permite la formación de las bolas de masa para la pizza.
- ✓ Ideal para los obradores artesanales y para las pizzerías.
- ✓ Se obtienen porciones perfectamente redondeadas y listas para la fermentación.
- ✓ Un instrumento de precisión y fiable.
- ✓ Uso simple e intuitivo.



Modelo	300	800
Producción/hora (n.)	700 (250 gr-r)/h 350 (500 gr-r)/h 200 (900 gr-r)/h	700 (250 gr-r)/h 350 (500 gr-r)/h 200 (900 gr-r)/h
Porción masa	50 - 300 gr	50 - 8/900 gr
Alimentación	230 - 400 volt.	400 volt.
Potencia	0,30 kW 0,50 Hp	0,30 kW 0,50 Hp
Medidas (LxPxH)	51 x 51 x 75 cm	50 x 65 x 88 cm
Peso Neto	48 Kg	68 Kg

# Preparación de bases de pizza.



Modelo Prensa 45



## Consumo Eléctrico

- ✓ Con Pizza Press, la productividad aumenta y no se necesita experiencia para obtener bases de pizza perfectas con o sin el borde característico.
- ✓ Fácil manejo.
- ✓ Control del grosor de la base de pizza.
- ✓ Rejilla metálica de seguridad.
- ✓ Doble iluminación para aumentar la visibilidad interna.



Modelo	Prensa 33	Prensa 45
Peso masa	130 - 250 gr	250 - 500 gr
Diámetro Plato Inox	33 cm	45 cm
Potencia	4,75 kW	6,1 kW
Medidas (LxPxH)	47 x 59 x 83 cm	63 x 67 x 89 cm
Voltaje	400 volt.	400 volt.
Peso Neto	96 Kg	127 Kg

# MESA PIZZERA Y VITRINA INGREDIENTES

Perfectas para  
el día a día de tu  
negocio.



Modelo 2 puertas



## Consumo Eléctrico

- ✓ Interior y exterior de acero inoxidable, excluidos los fondos externos. Angulos internos redondeados.
- ✓ Aislamiento de poliuretano libre de CFC.
- ✓ Puerta con cierre automático y sello magnético. Pies en acero inox. ajustable.
- ✓ Panel de control frontal con sonda NTC.
- ✓ Descongelación y evaporación de agua de condensación automáticos.
- ✓ Refrigeración ventilada.
- ✓ Mesa con encimera de granito.



Modelo	Vitrina x7	Vitrina x10
Capacidad	1/3 X 7 ud	1/3 x 10 ud
Temperatura	De +2 a +8 °C	De +2 a +8 °C
Gas refrigerante	R134a	R134a
Alimentacion	volt 230 / 50 Hz	volt 230 / 50 Hz
Medidas (Ancho x Alto x Profundidad)	154 x 43,5 x 38 cm	200 x 43,5 x 38 cm
Peso Neto	35 Kg	38 Kg



Modelo	Mesa 2 puertas	Mesa 3 puertas
Capacidad	2p (60 x 40 cm)	3p (60 x 40 cm)
Temperatura	De +2 a +8 °C	De +2 a +8 °C
Gas refrigerante	R134a	R134a
Alimentacion	volt 230 / 50 Hz	volt 230 / 50 Hz
Medidas (Ancho x Alto x Profundidad)	151,5 x 141,5 x 80 cm	204,5 x 141,5 x 80 cm
Peso Neto	255 Kg	363 Kg

La vitrina de puede aclopar  
a la mesa.

## Armario de refrigeración Inox .



### Consumo Eléctrico



Modelo Frio 700Lt

- ✓ Construcción interior y exterior (tratamiento de silicona dentro para facilitar la limpieza)
- ✓ Refrigeración ventilada, grupo incorporado EMBRACO o ASPERA, termostato electrónico DIXELL
- ✓ Descarche automático, 3 guías y 3 parrillas GN 2/1 por puerta, 22 niveles max.
- ✓ Puerta con cerradura automática (con llave) y burlete magnético. Kit 4 ruedas, 2 con frenos
- ✓ Iluminación interior.
- ✓ Aislamiento: 60mm (poliuterano). Evaporador tratado anticorrosivo. Fondo de tanque radiado



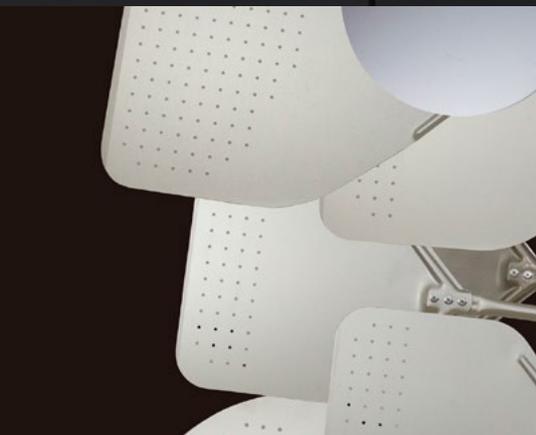
Modelo	Armario Frio 700Lt	Armario Frio 1.400Lt	Congelador 1.400Lt
Capacidad	700 Litos	1.400 Litos	1.400 Litos
Temperatura	De +2 a +8 °C	De +2 a +8 °C	De -18 a -22 °C
Gas refrigerante	R134a	R134a	R290
Alimentacion	volt 230 / 50 Hz	volt 230 / 50 Hz	volt 230 / 50 Hz
Absorbed power	Watt 410	Watt 410	Watt 410
Medidas Interiores (Ancho x Alto x Profundidad)	72 x 201,8 x 81,5 cm	144 x 201,8 x 81,5 cm	144 x 201,8 x 81,5 cm
Medidas Exteriores (Ancho x Alto x Profundidad)	75 x 224 x 86 cm	144 x 224 x 86 cm	144 x 224 x 86 cm
Peso Neto	134 Kg	172 Kg	180 Kg



# Accesorios profesionales para tu negocio.



## Accesorios



Descubre nuestra gama de palas. Para uso profesional. Ligeras, robustas y hechas de materiales de primera calidad.



Cepillos limpia hornos de uso profesional. Para mantener tu horno en perfecto estado.



Rejillas, bandejas, contenedores PVC alimenticios, moldes...



Todo tipo de utensilios, espátulas, corta pizzas...

## Accesorios

### PALAS

## Palas profesionales ligeras y robustas.

- ✓ Palas más ligeras que algunos modelos más clásicos. Materiales de primera calidad. Gran variedad de formas de cabeza y longitudes de mango.



### NAPOLI SILVER

Creada en colaboración con expertos pizzeros napolitanos, máxima durabilidad y altas prestaciones a la hora de recoger y hornear la pizza directamente a la piedra. Ofrece un peso reducido, solidez extrema, mango con una especial nervadura para favorecer la flexibilidad. Efecto espátula, anodizada para una superficie uniforme y antioxidante, mayor confort de uso. Perforada estratégicamente para descargar el exceso de harina.

Diametro (cm)	Mango (cm)
33	60 y 145
36	60, 100 y 145
41	60, 100 y 145
50	100



### NAPOLI LISA

Pala profesional en aluminio anodizado. Ligera y robusta para todo tipo de hornos. Realizada con materiales nobles que le dan una elasticidad y resistencia exclusivas. Ideal para trabajar directamente sobre la piedra cómodamente. Su acabado efecto espátula nos garantiza perfección en la retirada del producto.

Diametro (cm)	Mango (cm)
33	60, 100 y 145
36	60, 100 y 145
41	60, 100 y 145



### NAPOLI INOX.

Peso reducido respecto a los modelos clásicos con una solidez extrema. La cabeza de acero inoxidable con bajo porcentaje de níquel de 8/10 mm, la hace ligera, y flexible permitiendo el efecto espátula que asegura la estabilidad. Ausencia de vibraciones transmitidas al mango. Confort de uso.

Diametro (cm)	Mango (cm)
31	145
33	145
36	145



## VESUVIO ALUMINIO

Estilo clasico redondo perforada para eliminar exceso de harina.  
Peso super reducido, resistencia extrema, flexible, anodizado y fresado suave que facilita la salida de la pizza, mayor confort de uso

Diametro (cm)	Mango (cm)
22	60 y 145
33	60 y 145
36	60 y 145
41	60 y 145
50	120



## VESUVIO INOX

Cabeza de acero inoxidable bajo porcentaje de níquel de 08/10 mm de espesor, ligera, y flexible permite el efecto espátula con nervios específicos que aseguran la estabilidad. Ausencia de vibraciones transmitidas al mango. Confort de uso.

Diametro (cm)	Mango (cm)
22	60, 100 y 145
33	145
36	145



## MOSCHIANO

Realizada en aluminio anodizado neutro y en inoxidable. Mango corto de 35 cm y empuñadura de madera. Útil para la retirada de los productos del horno o como herramienta de mostrador y servicio.

Diametro (cm)	Mango (cm)
20	35
25	35
33	35
36	35



## CAPRI

Realizada en aluminio y en inoxidable. Mango corto y empuñadura de madera. Útil para la retirada de los productos del horno o como herramienta de mostrador y servicio.

Diametro (cm)	Mango (cm)
20	-
25	-
33	-
36	-

## Accesorios

### LIMPIEZA



### CEPILLO

Cepillo limpia hornos fabricado en cerda de latón con posibilidad rotatoria. Mango 150 cm en aluminio anodizado 25 cm. Disponible en 3 tamaños y formas:

Modelo	Tamaño (cm)
Basic	16 x 6
Grande	21 x 6
Redondo	17 x 15



### RASCADOR

Rascador en inox profesional para limpiar horno de ceniza, restos de partículas, etc. Mango incluido.

### ESPÁTULAS



### CORTAPIZZA

Cortapizza disco inox 10 cm desmontable.



### CORTA MASA

Corta masas, lama en acero inox, mango plastico.



### PALETA

Espatula paleta Inox con mango doblado.



### RODILLO PINCHADOR

Rodillo pinchador de masa 12,7 x 4,4 . Acero Inox



### PALETA INOX

Paleta espátula inox de dimensiones 17 cm x 6 disponible perforada y lisa.



### RASCADOR

Espátula en inox 11x10



### RASCADOR INOX

Rascador corta masa profesional en inox.

## SOPORTES

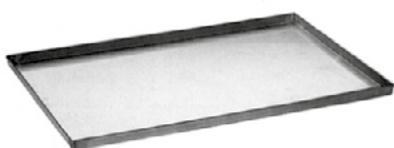


## MOLDES

El molde facilita un reparto uniforme del calor. Lleva un recubrimiento antiadherente por toda la superficie. Evita que el contenido se pegue al molde y facilita su limpieza una vez utilizado.

### Tamaños (cm)

20,22, 24, 26, 28, 30, 32, 34, 36, 40, 45 y 50



## BANDEJAS

Bandeja en aluminio o hierro galvanizado para cocción en horno.

Material	Tamaños (cm)
Hierro	36 x 40, 40 x 50 60 x 40 y 40 x 100
Aluminio	36 x 40, 40 x 50 60 x 40 y 40 x 100
Aluminio perforada	36 x 40, 40 x 50 60 x 40 y 40 x 100



## MOLDES ALUMINIO

Molde en aluminio natural. Borde de 3 cm. Lavable en lavavajillas. Resistente hasta 350 °C.

### Tamaños (cm)

20, 24, 28, 30, 32, 34, 36 y 40



## REJILLAS

La rejilla de aluminio permite producir de la mejor manera una pizza clásica en todos los hornos. La presencia de la rejilla de aluminio puede conseguir que el calor llegue directamente a la masa, pero no lo suficiente para quemarla.

### Tamaños (cm)

20, 22, 24, 26, 28, 30, 33, 36, 40, 45, 50 y 60

## ALMACENAJE



## CARROS

Carro transportador para el almacenaje y transporte de bandejas, construidos completamente en aluminio para conseguir un producto resistente, duradero y fácil de limpiar. El aluminio es el material más valorado por los cocineros. Ruedas de serie con freno.

Bandeja	Altura
60 x 40 cm	85 y 175 cm
50 x 40 cm	85 cm
36 x 40 cm	85 cm



## MESA INOX.

Con estante inferior y pata regulable. Pectorina incluida. Medidas: 150 x 60 cm



[www.pizzadlr.com](http://www.pizzadlr.com)

### Central

+34 935 083 702  
info@pizzadlr.com

### Comercial

+34 695 156 903  
+34 636 958 524

### Post venta

+34 654 366 387

### Barcelona

Port Marina Vela  
Passeig de Joan de Borbó, 103, R16  
08039 Barcelona

**Exposición permanente**

### Madrid

Algete

